

ESTUDIO DE MERCADO DE LAS MERMELADAS EN MÉXICO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

*FACULTAD*

*DE*

*CONTADURIA*

*Y*

*ADMINISTRACION*

AUTORES:

ARGUMEDO GALLARDO INGRID YAZMIN

ORTEGA CARRANZA DANIEL

PARRA CAZARES KARINA GUADALUPE

GRUPO: 2257

**MERMELADAS**

PROBLEMA  
  
En México la producción de mermelada es muy amplio y no hay mercado suficiente para pequeños productores.

OBJETIVOS  
  
1.- Analizar el comportamiento de grandes industrias de mermelada , para llevarlo a pequeños productores sugiriendoles nuevas tecnicas de innovación para que logren obtener una participación en el mercado Nacional

2.- Estudiar el mercado de la mermelada, sus productos sustitutos y su incorporación al mercado internacional

PREGUNTAS  
  
1.1- ¿Que  recursos le hace falta a los pequeños productores para ser parte de una gran industria?

1.2.-¿Cuales son las técnicas mas innovadoras que utilizan las grandes empresas para producir mermeladas y como podría implementarlas un campesino o pequeño productor?  
  
1.3.-¿Que características debe tener una mermelada para tener una buena demanda?

2.1-¿Cuales son los métodos o herramientas necesarias para una mermelada pueda estar a un mejor nivel de producción y abarcar una alta demanda?

2.2.-¿Que segmento del mercado ocupa México a nivel mundial?

2.3.-¿Cual es el estado con mayor producción y consumo en México?

2.4.-¿Que tipos de productos podrian sustituir a la mermelada?

HIPOTESIS   
  
  
INTRODUCCIÓN

La industria de las mermeladas tiene un origen relativamente reciente, en virtud de que en sus inicios la mermelada sólo se producía a nivel casero o artesanal.

En los últimos años se ha tenido un aumento de la población y la formación de grandes centros de consumo, situación que ha repercutido en el progreso de este tipo de industria a nivel nacional.

En la actualidad se han desarrollado grandes plantas industriales, en las cuales se llevan a cabo procesos automatizados lo cual conlleva a que los consumidores prefieran esos productos por su costo dejando de consumir a los pequeños productores , que producen el volumen necesario para satisfacer la demanda interna del país y la introducción del producto a nivel internacional.

La industria nacional sigue desarrollándose satisfactoriamente, puesto que la mermelada es un producto que casi siempre está presente en los hogares, con cerca del 75% de penetración. A nivel nacional las mermeladas de mayor venta son las de fresa, durazno, chabacano y piña.

<http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?s=14&guia=37&giro=1&ins=45>  
  
Se define a la mermelada de frutas como un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes, con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, en trozos, tiras o partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo el producto.

La elaboración de mermeladas sigue siendo uno de los métodos más populares para la conservación de las frutas en general. La mermelada casera tiene un sabor excelente que es muy superior al de las procedentes de una producción masiva. Una verdadera mermelada debe presentar un color brillante y atractivo, reflejando el color propio de la fruta. Además debe aparecer bien gelificada sin demasiada rigidez, de forma tal que pueda extenderse perfectamente.

<http://www.zabalketa.org/files/documentacion/Informes_t%C3%A9cnicos/Elaboraci%C3%B3n_de_mermeladas/elaboracion_semindu_mermeladas.pdf>

**FRUTICULTURA EN MÉXICO**

La fruticultura es un medio para llegar a obtener  mejores condiciones de vida en el sector rural, no sólo en México, sino en todos aquellos países que tienen un sector agrícola fuerte y desarrollado.

El desarrollo de nuestra fruticultura adolece de la cultura de la exportación y de la biodiversidad; tan sólo exportamos  en promedio, cerca  del 6% de la producción total. Un ejemplo que puede dar una idea más clara de nuestro infortunio, es Israel que produce alrededor  del 8% del aguacate en el mundo y exporta el 75% de su producción, y México que produce el 65%, exporta el 2.9% de su producción.

Existe la convicción de cambiar en parte nuestro modelo de producción agrícola, de cultivos cíclicos a perennes, pero este cambio no se puede dar por decreto o porque es claro que las oportunidades de mercado de nuestra fruta puede ser importante para un mercado como el del TLC o el de la Comunidad Europea; es necesario crear los mecanismos para llevar a buen término este cambio.

<http://www.infoaserca.gob.mx/claridades/revistas/035/ca035.pdf>

**Dentro de los productores a nivel nacional para el giro destacan:**

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre | Localización |
| Alimentos del Fuerte, S.A. de C.V.  Anderson Clayton & Co.  Ann O’Brien, S.A. de C.V.  Blázquez Rodríguez Carlos Roberto  Conservas La Costeña, S.A. de C.V.  Del Centro, S.A.  Grupo Industrial Sanna, S.A. de C.V.  Kraft Foods de México, S.A. de C.V.  Mc Cormick de México, S.A. de C.V.  Productos Corinter, S.A. de C.V.  Productos del Monte, S.A. de C.V. | Sinaloa y Tlaxcala  Estado de México  Guanajuato  Distrito Federal  Estado de México  Distrito Federal  Distrito Federal  Distrito Federal  Distrito Federal  Distrito Federal  Guanajuato |

Los clientes y los proveedores cuentan con un poder de negociación medio frente a las empresas que inician en la elaboración de conservas y mermeladas, debido a la exigencia en la variedad y calidad de este tipo de productos, y el bajo volumen de compra de insumos, respectivamente.

<http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?s=14&guia=37&giro=1&ins=383>